

# VININFO

NYHETER OCH NOTISER OM DRYCKER OCH UPPLEVELSER \* NR 49 \* HÖSTEN 2010



**NYHET**  
OKTOBER  
**Tawny**  
**Port från**  
**Krohn**  
Sidan 12



**Aragoniens viner**  
**kliver fram ur skuggan**

Läckra kaffedrinkar  
Tapas med chokladsmak

Systemets näthandel  
förenklar vinköpet

## Vätterns **röda** guld



Välkommen till **VinContoret**  
Provningar Sverige runt. Gourmetresor till Europa.  
Alla våra aktuella evenemang hittar du på sidorna 18–22!

# Whisky och vin på höstrea

Från 1 oktober säljs följande varor från Granqvist Vinagentur till nedsatt pris på Systemet. Skulle något av vinerna eller whisky saknas i din butik, be personalen beställa hem. Vi reserverar oss för eventuell slutförsäljning.

**Ivison Manzanilla.** Torr sherry från värenommerad producent. Ett gott vin till mustiga soppor. Nr 8283, pris 69 kr (tidigare 89 kr).

**Starnight.** Vitt sällskapsvin från Nahe i Tyskland, passar bra även till sallader och lätta rätter. Nr 6264, pris 55 kr (tidigare 69 kr).

**Emotions.** Vitt sällskapsvin från Moseldalen i Tyskland, passar även bra till sallader och lätta rätter. Nr 7227, pris 58 kr (tidigare 73 kr).

**Scottish Prince 12 år.** Prisivärd blended whisky med stor del maltwhisky. Gyllenbrun färg, mild och balanserad doft med liten nötighet samt viss rökighet kombinerad med en aning ekfat. Smaken är rik med maltkaraktär och inslag av choklad. Nr 40479, pris 231 kr (tidigare 289 kr).



Beställ från beställningssortimentet på nätet och hämta ut i valfri Systembutik.

## Enklare system med näthandel

Nu kan du beställa alla varor i Systembolagets beställningssortiment på Systemets hemsida och därefter hämta ut dem i valfri Systembutik.

– E-handelstjänsten gör att kunderna har tillgång till ett fantastiskt brett sortiment, säger *Lennart Granqvist*, VD för Granqvist Vinagentur. Nu kan du i lugn och ro göra beställningen hemma istället för att först gå till Systemet och beställa och sedan gå dit en gång till för att hämta varorna.

När leveransen har kommit till din valda butik får du ett SMS. Betalar gör du när du hämtar det du beställt. Leveranstiden är cirka åtta dagar och du har fjorton dagar på dig att hämta varorna. Du har dessutom fjorton dagars ångerrätt efter det att du betalat och hämtat ut det beställda.

Läs mer och beställ direkt på nätet: [www.systembolaget.se](http://www.systembolaget.se).

### 2 tips på vinpaket som du kan beställa

#### GODA VINER FRÅN ITALIEN:

Fördrink:

**Voerzio Moscato d'Asti 2006.**

Nr 73782, pris 165 kr.

Huvudrätt (kött):

**Nero d'Avola Acanteo 2008.**

Nr 72544, pris 99 kr.

Dessert:

**Solara Albana di Romagna Passito 2004.**

Nr 72296-02, pris 199 kr.

#### GODA VINER FRÅN ÖSTERRIKE:

Förrätt:

**Kremser Goldberg Grüner Veltliner.**

Nr 84748, pris 129 kr.

Huvudrätt:

**Kremser St Laurent 2006.**

Nr 84772, pris 148 kr.

Dessert:

**Elfenhof Trockenbeereauslese Cuvée 1995.**

Nr 85224-02, pris 128 kr.

# VININFO

Tidskrift från Västergöthlands Handelshus AB, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Årgång 16. Utkommer i maj, september och december. Ansvarig utgivare: **Lennart Granqvist**, e-post: [info@wghh.se](mailto:info@wghh.se). Redaktör: **Per-Olof von Brömsen**, telefon 0500-43 55 10, [povb@koncis.se](mailto:povb@koncis.se). Annonsbokning: **Karina von Brömsen**, telefon 0704-13 26 26, [kvb@koncis.se](mailto:kvb@koncis.se). Produktion: Koncis Affärsinformation AB, Skövde. Tryck: Sörmlands Grafiska, Katrineholm, 2010.

Vill du adressändra eller beställa kostnadsfri prenumeration? Ring 0502-148 88, faxa 0502-158 88 eller e-posta till [vinfo@wghh.se](mailto:vinfo@wghh.se)



### **SNART TID FÖR SKÖRD**

Druvorna Garnacha (bilden) och Tempranillo odlas på hälften av den areal som tillhör Grandes Vinos y Viñedos ägarkooperativ.

# Aragonien

*kliver ut ur skuggan*



Provtagning av nyskördade Garnachadruvor. Grandes Vinos y Viñedos huvudanläggning är byggd i aragansk, klosterliknande stil.

Aragonien stod länge i skuggan av sina mer kända grannar Rioja och Navarra. Men nu riktas åter vinälskarnas blickar mot den lilla regionen i nordöstra Spanien – mycket tack vare Grandes Vinos y Viñedos framgångar med sina topprankade viner.

**A**ragonien är en av Spaniens sjutton självständiga regioner och ligger inklämt mellan Rioja och Navarra i väster och Katalonien i öster. Aragonien har flera tusen år gamla vintraditioner – redan på 300-talet f.Kr. drack befolkningen vin som smaksattes med honung.

I Aragonien finns fyra så kallade DO, Denominación de Origen, med skyddad ursprungsbezeichnung: Campo de Borja, Calatayud, Cariñena och Somontano. Cariñena är en av de äldsta i hela Spanien och omfattar totalt cirka 20 000 hektar.

I Cariñena, som ligger i provinsen Zaragoza, är förutsättningarna för vinodling gynnsamma. Landskapet är kuperat, med höga bergstoppar och djupa, vindlande dalar, och klimatet kontinentalt med heta somrar och kalla vintrar.

–Men temperaturskillnaden kan variera kraftigt mellan natt och dag på grund av den kraftiga nordanvinden, den så kallade Cierzon. Den är typisk för Zaragoza och speciellt stark under sommaren. Å andra sidan håller den vingårdarna fria

från sjukdomsangrepp samtidigt som den får vinbuskarna att krypa nära marken, förklarar *Manuel Garcia*, marknadschef för Grandes Vinos y Viñedos.

Grandes Vinos y Viñedos har sitt säte i Cariñena, några mil söder om Zaragoza, mitt emellan några av Spaniens största städer. Det är 28 mil till Madrid i sydväst, 35 mil till Barcelona i öster, 32 mil till Bilbao i nordväst och 27 mil till Valencia i sydost.

### Bildades av fem kooperativ

Företaget bildades 1997 av vinkooperativen Cooperativa San José i Aguarón, Cooperativa San Bernabé i Cosuenda, Cooperativa San Roque i Alfamén och SAT i Cariñena i syfte att effektivisera produktion och försäljning. I ägarskaran ingår de fem kooperativen, regionen Aragonien samt tre regionbanker och det gemensamma ”paraplybolaget” är i dag störst inom den araganska vinindustrin med cirka 25 miljoner euro i omsättning och ett 70-tal anställda.

–Storleken är viktig för att vi ska kunna konkurrera med de stora vinföretagen och tillgodose marknads krav på

kvalitet och effektivitet. Flera stora internationella dagligvaruföretag ingår i kundkretsen och ställer höga krav på sina leverantörer, säger Manuel Garcia.

I de fem ägarkooperativen ingår totalt cirka 700 vinodlare som tillsammans brukar cirka 5 000 hektar i kommunerna Aguarón, Alfamén, Cariñena, Cosuenda, Mezalocha och Villanueva de Huerva.

–Ägarkooperativen har 50–60-åriga anor och är relativt lika i storlek. Det som skiljer är läget och karaktären på vingårdarna. Det ger oss förmånen att alltid kunna välja den bästa vingården för varje enskilt vin, förklarar Manuel Garcia.

På hälften av arealen odlas de blå druvarna Garnacha och Tempranillo medan återstoden disponeras för bland annat den gröna druvan Macabeo och de blå Cabernet Sauvignon och Syrah.

Garnacha är en av världens mest odlade rödvinsdruvor och har, enligt vissa experter, sitt ursprung i just Aragonien. Druvan, som förr kallades Tinta Aragonés, spreds under tidig medeltid vidare till Languedoc och Rhône-dalen i södra Frankrike, där den i dag går under namnet Grenache eller Grenache Noir.

### Trivs i mager och stenig mark

Det som är typiskt för Garnacha är att den trivs i mager och stenig mark, som till exempel kring Cariñena, som av många anses som det bästa området i hela Spanien för odling av Garnacha. ▶



Druvorna skördas tidigt på morgonen för att de ska behålla sin fräschör när de levereras till de olika kooperativen för invägning.

Grandes Vinos y Viñedos förfogar över totalt cirka 1500 hektar för Garnacha, som används både för att skapa välbalanserade cuvéeer med andra druvor och druvspecifika viner på enbart Garnacha.

–Våra odlingar med Garnacha ligger på i genomsnitt 600 meter över havet. Vinstockarna har en genomsnittsalder på 40 år, men det finns också ett mindre bestånd som är omkring 100 år. Tack vare de djupa rotsystemen krävs ingen konstbevattning, säger Manuel Garcia.

### Skördar tidigt på morgonen

Sedan Grandes Vinos y Viñedos bildades har odlingsmetoderna utvecklats och skördeuttaget reducerats ned till i genomsnitt sex ton per hektar. Druvorna skördas alltid tidigt på morgonen för att behålla sin fräschör tills de tas om hand av de olika kooperativen.

Druvmusten körs till vinifieringsanläggningen där vinet processas, buteljerar och lagras. Cirka 10 miljoner euro har investerats i den 60000 kvadratmeter stora anläggningen som stod klar 2002. Huvudkontoret är uppfört i en traditionell klosterliknande, aragansk stil och produktionsdelen utrustad med toppmodern teknik – allt från temperaturkontrollerade stältankar som tillsammans rymmer 2,7 miljoner liter vin till automatiska buteljeringsmaskiner med en kapacitet på 12 000 flaskor per timma.

Hela processen övervakas noga av fem önologer under ledning av tekniske chefen *Marcelo Morales*, som är född i Chile.

–Marcelo Morales har en nyckelroll i företaget. Han har förmågan att kombi-

nera den kunskap som finns om vinframställning i Nya Världen med gamla traditioner, säger Manuel Garcia.

### Plats för 30 000 ekfat

Tillverkningsprocessen avslutas med att de unga vinerna går till buteljering, medan de viner som ska lagras får mogna på fat av amerikansk och fransk ek. I det 5 000 kvadratmeter stora lagret finns sammanlagt 30 000 fat som vart och ett rymmer 225 liter.

Grandes Vinos y Viñedos har gjort stora insatser för att säkra kvaliteten, bland annat genom certifiering enligt standarder som ISO 9001 och ISO 14001 samt IFS, International Food Standard, och BRC, British Retail Consortium.

Kvalitetsarbetet har också gett resultat i form av både internationella utmärkelser och försäljningsframgångar. Grandes Vinos y Viñedos finns i dag representerat med sina viner på tre kontinenter och, finans krisen till trots, ökade försäljningen i fjol med omkring 25 procent.

Inom alla områden i företaget ligger fokus just nu på innovation. Projektet har bland annat resulterat i den nya serien viner som går under namnet Beso De Vino –en kyss av vin.

–Det är annorlunda viner som vänder sig till en ungdomligare publik, men ändå med tydlig spansk profil. Syrah-vinet är faktiskt det enda för under tio dollar som fått 90 poäng av den ansedda amerikanska vinsajten *eRobertParker.com*, säger Manuel Garcia.

TEXT **LEO OLSSON**

FOTO **VINERIET** OCH **CLAES LÖFGREN**

## Ramiro Garnacha finns på Systemet

**Ramiro Garnacha 2007** (Nr 6260, pris 80 kronor) är ett medelfylligt, rött vin från Grandes Vinos y Viñedos som finns att köpa i samtliga Systembutiker. Vinet har stor fruktig doft med inslag av röda bär och en smula vanilj. Smaken är mjuk och rund med stor fruktighet och lätta smörtoner.

–Det är ett mångsidigt vin som passar till det mesta – såväl till grillat kött som till pasta, säger *Manuel Garcia*, på Grandes Vinos y Viñedos.



Ramiro Garnacha görs, som namnet antyder, på Garnacha-druvor som odlas av bönderna i Cooperativa San Roque i Alfamén, några mil norr om staden Cariñena. Vingårdarna ligger på hög höjd och det svalare klimatet är en av hemligheterna bakom den fruktiga karaktären.

–Ramiro Garnacha har en hållbarhet på fyra, fem år, men kan med fördel njutas direkt, säger Manuel Garcia.

# Överraska med *Chardonnay*

Ett bra tema för en vinprovning är att prova viner gjorda på en och samma druva, men där vinerna kommer från olika landskap, länder eller världsdelar.

Får vi lov att föreslå en provning med Chardonnay-viner från Kahurangi Estate i Nya Zeeland!

Du och dina vänner kommer att få en spännande överraskning. Druvorna till de tre vinerna kommer från samma område och samma år – men vinerna uppvisar tre skilda personligheter!

Börja med **Kahurangi Chardonnay Unwooded 2006** (Nr 74007, pris 119 kronor). Vinet har lagrats i ståltankar och bjuder på fin doft av päron, melon och citrus. Smaken är friskt syrlig med lite kryddighet.

Fortsätt sedan provningen med

**Kahurangi Chardonnay 2006** (Nr 84939, pris 135 kronor). Detta vin som lagrats i ekfat bjuder på fina fattoner, lätt rökig doft med ton av citrus och aprikos. Smaken är lite rökig och kryddigt angenäm med lagom avrundad syra.

Avsluta med **Kahurangi Mount**

**Arthur Chardonnay 2006** (Nr 84929, pris 135 kronor). Rik doft med fatig rökighet, stor och intensiv smak med ton av rosor, torkade frukter, en aning smörighet samt en angenäm syra och lång eftersmak.

Gå in på Systembolagets hemsida och beställ dem genom den nya e-handelstjänsten (som Vinfo berättar mer om på sidan 3). När de kommit till den Systembutik du valt får du avisering via SMS. Betalar gör du när du hämtar.





## Nu har **Deidesheim** blivit Citta Slow

Deidesheim har utnämnts till Citta Slow av organisationen Slow Food. Den idylliska vinstaden vid Deutsche Weinstrasse, tyska vinvägen, är den första Citta Slow-orten i delstaten Rheinland-Pfalz och den åttonde i Tyskland.

– Citta Slows filosofi passar perfekt med vår, individuell turism istället för massturism, kort sagt kvalitet istället för kvantitet, kommenterar *Stefan Wemhoener*, chef för turistbyrån i Deidesheim.

Deidesheim har mycket att erbjuda turister och många svenska vinvänner reser gärna hit. Här finns välrenommerade vinproducenter, inte minst Winzerverein Deidesheim, vacker natur och möjlighet till både vandring och cykling i vinodlingar och närliggande skogsområden.

I stan finns också hotell och restauranger i toppklass, bland annat Deidesheimer Hof som är en av de bästa i hela Förbundsrepubliken. På menyerna finns allt från traditionella

rätter som saumagen (fylld gris-mage) och knödel till moderna rätter med internationell touch.

Det finns ofta sevärda konstutställningar i Deidesheim, hörvärda konserter eller vinfester att förgylla kvällarna med.

Slow Food, som har sitt ursprung i Italien, finns i 129 länder och är en ekologisk och gastronomisk organisation som finansieras via medlemsavgifter. Den bildades 1989 med syfte att motverka snabbmat och stress.

Deidesheim, med cirka 4 000 invånare, har mycket gamla anor och omnämns första gången i skrift år 699 e Kr. Vin har odlats i området oerhört mycket längre och spår av vinrankor har hittats i fyra miljoner år gamla fossiler.

På Systembolaget finns flera fina viner från Deidesheim, bland annat **FM Riesling** i box och flaska. (Nr 5844-08, pris 219 kronor respektive Nr 5844-01, pris 70 kronor).



Deidesheim är första Citta Slow i vinregionen Pfalz.

# Currysallad med kyckling och bönor

Fredagskväll med mat och vin är temat och titeln på *Håkan Larssons* nya receptbok. Den innehåller ett sextiotal moderna, lättlagade recept med vinförslag. Här presenterar Vinfo ett av recepten ur boken.

Kyckling med curry är en klassiker. Här använder vi smakerna i en sallad med bönor, snabb fredagsmiddag om du använder färdiggrillad kyckling. Vill du steka kycklingen själv är tre filéer, kryddade och ugnstekta 22–23 minuter till 68 graders inner-temperatur lagom mycket.

#### 4 portioner

1 stor grillad kyckling  
4 skivor formbröd, kant-skurna  
1 purjolök  
3 msk rapsolja  
1–1 1/2 tsk curry  
1/2 tsk salt

1 burk stora vita bönor, 400 g  
2 svenska äpplen  
1 ask körsbärstomater  
1 påse blandad sallad

1. Rensa kycklingen från skinn och ben och dela köttet i munsbitar. Skär brödsnivorna i rektanglar eller trianglar och rosta eller smörstek dem.
2. Skölj, strimla och fräs purjon mjuk i oljan på ganska svag värme. Tillsätt curry, salt, väl avsköljda bönor och kyckling, vänd runt och låt det bli genomvarmt.
3. Skala och tärna äpplena, halvera tomaterna. Blanda med bönor och kyckling.

4. Lägg upp en bädd av sallad på varje tallrik och fördela kycklingblandningen ovanpå eller lägg upp i portionskålar. Servera med brödsticksen.

#### VIN SOM PASSAR

Curryn och det ljusa kycklingköttet trivs bra med ett vitt vin som har lite blommiga, kryddiga toner och lagom tuff syra. Håkan Larsson rekommenderar **Divino Nordheim Silvaner** från Franken i Tyskland, där Silvanerdruvan ger sitt allra bästa. Också ett förträffligt fiskvin i många sammanhang. Nr 6762, pris 88 kronor på Systemet.



## Vinn boken!

Skicka ett vykort med ditt namn och adress till oss och svara på följande fråga: **Vilket län tillhörde Tidaholm innan Västra Götaland bildades?**

Adress: Vinfo, Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Du kan också e-posta till [vinfo@wghh.se](mailto:vinfo@wghh.se). Senast 1 november vill vi ha ditt svar.

Har du vänner som också vill ha gratisabonnemang på Vinfo? Sänd deras namn och adress tillsammans med svaret så få de nästa nummer hem i brevlådan!

## Tiden gör **whiskyn**

Minst tre år ska whisky lagras för att överhuvudtaget få kallas whisky. Men det finns också whisky som lagras längre – som till exempel **The Speyside Single Highland Malt 15 år**.

–Lagringen är ett av de mest kritiska momenten i hela tillverkningsprocessen och kräver noggrann övervakning, säger *Jacquiline Daniels*, lagerchef på Speyside Distillery i Glasgow.

Speyside Distillery har närmare 30 000 fat i sitt lager, varav det mesta av innehållet har sitt ursprung i det egna destilleriet i högländerna.

–Olika typer av fat används för olika sorters whisky. Vår egen Speysidewhisky lagras exempelvis i sherry- och bourbonfat, som ger whiskyn dess karaktäristiska runda och mjuka smak, säger *Jacquiline Daniels*.

The Speyside 15 Y.O. ingår i Systembolagets ordinarie sortiment (Nr 10478, pris 399 kronor).

Övrig whisky – se den inhäftade sortimentsfoldern.



Jacquiline Daniels, lagerchef på Speyside.

## Du läser väl **VinContorets nyhetsbrev?**

På sidorna 18–22 i Vinfo hittar du exempel på alla de intressanta evenemang som arrangeras landet runt av VinContoret. Du som är intresserad av att få information från ditt närmaste VinContor kan abonnera på e-nyhetsbrevet. Det innehåller allt som händer i ditt område. Anmäl dig på [www.vincontoret.se/nyhetsbrev](http://www.vincontoret.se/nyhetsbrev). Nyhetsbrevet är kostnadsfritt och du kan lätt avbeställa det när du så önskar.

VinContoret finns i dag på ett femtontal orter över hela Sverige – från Malmö i söder till Örnsköldsvik i norr. Alla kontaktuppgifter hittar du på näst sista sidan i Vinfo.

## Träffa oss från Granqvist Vinagentur på höstens mässor

I höst har du chansen att träffa oss från Granqvist Vinagentur på tre mässor för att prata och prova vin och andra drycker.

Första tillfället är **Älska Mat** på Slagthuset i Malmö helgen den

22–24 oktober. Detaljerad information om mässan hittar du på [www.alskamat.se](http://www.alskamat.se).

Därefter ses vi på **Det goda köket** på Stockholmsmässan helgen den 12–14 november. All

information om mässan finns på [www.detgodakoket.se](http://www.detgodakoket.se).

Och den 19–20 november finns vi på **Örebro Öl- & Whiskyfestival**. Läs mer om evenemanget på [www.conventum.se/oow](http://www.conventum.se/oow).





Maria Carlén tar emot i den nyöppnade butiken och serveringen i Nätebäcken.



Sommartid fiskar Anders Carlén dagligen.

# Stort sug efter Vätterkräftor

Vätterkräftor har blivit en hett eftertraktad delikatess. De senaste åren har tillgången på "det röda guldet" också ökat och hos Carléns i Nätebäcken mellan Hjo och Jönköping är det stor efterfrågan på kräftor som fångats i Vätterns kristallklara vatten.

**T**idigt i gryningen ger sig Anders Carlén ut med sin lilla plastbåt för att vittja kräftburarna som lagts ut på 5–30 meters djup. Kräftorna läggs i lådor med is och sent på eftermiddagen kommer han in med dagens fångst som omedelbart tas om hand av Maria Carlén och hennes medarbetare på Carléns Fisk & Vätterkräftor.

–Vi använder ett traditionellt recept. Kräftorna får koka tillsammans med krontdill, salt och socker. Därefter kyls de ned och får sedan dra till sig smakerna i lagen till nästa morgon då de packas och

är klara för försäljning, förklarar hon.

Carléns startade 1996 och är specialiserat på fisk och kräftor från Vättern. I våras invigdes en ny anläggning, som även inrymmer butik och servering. Nästan allt som säljs är fiskat av Anders Carlén, som är en av de 21 yrkesfiskare som har licens för fiske i Vättern.

–De flesta har fisket som binäring. Det finns bara åtta fiskare som helt och hållet lever på fisket, varav ett par, tre stycken har egen försäljning, säger Maria Carlén.

I Vättern finns totalt 32 fisksorter, som till exempel sik, röding, abborre, gös och lax. Sik och röding förekommer knappast alls i andra insjöar, med undantag från några norrlandssjöar.

–Det kristallklara och kalla vattnet bidrar till att fisken håller högsta kvalitet. Den är alltid fräsch och blir aldrig "sumpig" på samma sätt som i andra insjöar, förklarar Maria Carlén.

Kräftorna har med åren fått en allt större betydelse för fiskarna på Vättern. I början på 1970-talet skedde den första utplanteringen av signalkräftor i sjön och beståndet har därefter kontinuerligt ökat. De senaste tio åren har det funnits gott om kräftor, med koncentration till skärgården i norra delen av sjön.

–I södra delen av Vättern är bottenarna för sandiga. Kräftorna behöver grus och sten för att kunna gömma sig, säger Maria Carlén.

Anders Carlén fiskar i stort sett dagligen under perioden juni–september och fångsterna brukar som regel uppgå till 50–70 kilo per dag.

Vättern är Sveriges näst största sjö och betraktas som en unik naturresurs. För att utveckla näringsverksamheten kring sjön, bland annat inom turism, bildades den ekonomiska föreningen Kräftriket för fyra år sedan. Carléns är en av medlemmarna i föreningen.

–Vätterregionen har en stor potential och ligger dessutom inom nära räckhåll för många. Inom en radie av två och en halv timme finns hälften av Sveriges befolkning, konstaterar Maria Carlén.

TEXT **LEO OLSSON**

FOTO **ANNA LINDQVIST**

# Kräfter kräva dessa drycker

Öl och snaps är traditionellt självklara drycker till kräfter. Men det finns också andra drycker som passar bra till de svenska skaldjuren. *Maria Carlén* på Carléns Fisk & Vätterkräfter utanför Habo delar med sig av sina favorittips:

**Champagne de Pompadour Brut** (Nr 7395, pris 229 kronor, ordinarie sortiment). Torr och frisk champagne med inslag av äpple, grapefrukt och choklad. Blommig doft med ton av citrus, äpple och nötter.

**FM Riesling QbA** (Nr 5844, pris 70 kronor, ordinarie sortiment). Halvtorr vitt vin. Friskt och fruktigt med aromatisk ton av mandel och fläder. Frisk doft med druvkaraktär.

**Kloster Eberbach Riesling Kabinett** (Nr 5810, pris 99 kronor, ordinarie sortimentet). Halvtorr vitt vin. Lång, finstämd smak med bra balans mellan syra och sötma. Ungdomlig doft med inslag av ananas, äpple, mineral och citrus.

Du som föredrar snaps till kräftorna kan till exempelvis välja **Västkustsnaps** (Nr 293-02, pris 229 kr i ordinarie sortiment). Den är kryddad med torkade nypon, slånbar och björnbär. Granqvist Vinagentur har ytterligare fem snapsar i beställningssortimentet – du hittar dem i sortimentsfoldern i mitten av tidningen.





**Krohn Heritage  
Fine Tawny Port**

**Varunummer:** 8026-02.

**Vintyp:** Portvin.

**Pris:** 95 kronor. **Säljstart:** 1 oktober.

**Land:** Portugal.

**Område:** Douro.

**Druvor:** Tinta Roriz, Tinta Barroca m fl.

**Producent:** Wiese & Krohn.

**Passar till:** ☞ ☞ ☞

Fyllighet ● Sötma ● Fruktysyra ●

\* Mörkt rödbrun färg, fin doft med ton av nötter, russin och fikon. Söt, fyllig och druvig smak med koncentrerad frukt. Passar bra att dricka till nötter och frukter (dock ej citrus), bakverk som crème brûlée, desserter och ostar. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader. Vinet har lång hållbarhet och en öppnad flaska kan sparas flera veckor utan försämring.

Från området längs floden Douro i norra Portugal kommer världens främsta portviner. Portvin framställs genom att jäsningsprocessen stoppas när vinsprit hålls i den jäsande musten. De vanligaste druvorna i området är Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Francesa och Touriga Nacional. Samtliga används till portvin.

En Tawny Port mognar på fat och får efter ett tag den typiskt läderbruna färgen som gett vinet sitt namn.

Wiese & Krohns viner är i toppklass och hamnar alltid högt i olika provningar, både i Sverige och utomlands. I Vinfo i december kommer ett stort reportage om det anrika vinhuset – som startades av två norrmän på 1860-talet.



Från Château Brane-Cantenac i Margaux kommer 240 flaskor av årgång 2007.

# Nya primörer från Bordeaux

I somras började de första av Granqvist Vinagenturs primörviner från Bordeaux att säljas på Systembolaget. Några tillkom i augusti och i september och i oktober släpps ytterligare tio viner i världsklass.

Primörviner köps på fat direkt efter vinifieringen och lagras sedan på vinslottet tills det är dags för försäljning. Handeln med primörviner gör att producenterna slipper vänta på inkomster till efter att vinerna tappats på flaskor och kommit ut på marknaden.

Tillgången på högklassiga viner från Bordeaux är begränsad och på den internationella marknaden är de mest exklusiva primörvinerna hett eftertraktade. Historiskt sett har många primörer varit en god investering, inte minst med tanke på den höga kvaliteten som gör vinerna mycket lagringsdugliga.

Också nästa år kommer Granqvist Vinagentur att släppa ett antal primörviner på Systembolaget.

Observera att primörvinerna inte finns med i den inhäftade sortimentsfoldern, de listas bara på denna sida. Här är de viner som kom ut till försäljning den 1 september, samtliga av årgång 2007.

**Chateau Talbot, Médoc**, 600 fl (Nr 96722, pris 385 kr).

**Chateau Lascombes, Margaux**, 480 fl (Nr 96742, pris 568 kr).

**Ch. Brane-Cantenac, Margaux**, 240 fl (Nr 96834, pris 370 kr).

Följande viner kommer den 1 oktober. De tre sista är vita söta viner från Sauternes i flaskor om 375 ml.

**Chateau d'Armailhac, Pauillac**, 600 fl (Nr 96714, pris 325 kr).

**Chateau Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, Pauillac**, 600 fl (Nr 96715, pris 845 kr).

**Chateau Valandraud, Saint-Émilion**, 144 fl (Nr 96780, pris 1.637 kr).

**Chateau Pape-Clement, Pessac-Léognan**, 180 fl (Nr 96862, pris 1.068 kr).

**Chateau Rieussec, Sauternes**, 720 fl (375 ml, nr 96807-02, pris 369 kr). Vitt sött vin.

**Chateau Doisy-Védrines, Sauternes**, 600 fl (375 ml, nr 96808-02, pris 176 kr). Vitt sött vin.

**Chateau Suduiraut, Sauternes**, 720 fl (375 ml, nr 96814-02, pris 333 kr). Vitt sött vin.

# Guldkorn från Österrike

Många vinhus, speciellt i de tysktalande länderna, har riktigt gamla anor. Men få kommer i närheten av den aktningvärda ålder som Winzer Krems har uppnått. Kooperativet, som i dag är Österrikes största, har anor från år 1447!

Du hittar fyra viner från Krems i beställningssortimentet, till exempel **Kremser Goldberg Grüner Veltliner 2007**. Det är ett torrt vitt vin som passar utmärkt att servera till lättare köttretter, fisk, skaldjur och bufféretter. Nr 84748, pris 129 kronor. Enklast är att gå in på Systembolagets hemsida och beställa vinet där. Ange vilken butik du vill hämta det i och när det har kommit får du ett SMS-besked. Betalar gör du när du hämtar. Övriga viner från kooperativet hittar du i sortimentsfoldern här intill.

Är du på resa i Kremisdalen, passa då på att besöka Winzer Krems för en lärorik rundvandring där produktionen presenteras i detalj. Avsluta med att botanisera i Vinotheket, där det även finns riktiga guldkorn av gamla årgångar från 1940-talet och framåt.

Mer info och öppettider hittar du på [www.winzerkrems.at](http://www.winzerkrems.at).



## Klassisk **Moselriesling**



Vinodlingarna utmed Moselfloden är de äldsta i Tyskland. Det var romarna som planterade de första vinrankorna och oräkneliga arkeologiska fynd visar hur viktig vinodlingen i området var för omkring två tusen år sedan.

I dag finns det 5 000 vinbönder i cirka 125 orter som tillsammans brukar 9 000 hektar vinareal utmed Mosel och dess bifloder. Många odlingar ligger på branta slutningar där lutningen ibland kan vara 30 grader.

Riesling är den dominerande druvan i Moselområdet, precis som i övriga Tyskland.

**Riesling No 1 Edition** finns i de flesta Systembutiker. Vinet bjuder på frisk doft med inslag av citrus, aprikos och gröna äpplen. Smaken är fruktig och balansen mellan sötma och syra väl avvägd. Servera "ettan" till asiatiska, kryddstarka rätter samt sushi, sallader och skaldjur.

No 1 finns i både hel- och halvflaska. Nr 6274-01 respektive 02. Pris 80 kronor för den stora, 49 kronor för den lilla.



En kvartett läckra drinkar med smak av kaffe: Coffe Vulcan (i koppen), Nobelkaffe, Royal Coffee och Coffe Guldkant (lilla bilden).

# KAFFEDRINKAR

Färskrostat och småskaligt producerat kaffe är hetare än någonsin. Nya, riktigt små kafferosterier dyker upp landet runt, inte bara i storstäderna utan också på landsbygden. Vin- och chokladprovningar får sällskap av *koppningar*, som kaffeprovningar kallas av de mest insatta.

Medan de stora kaffeföretagen rostar hundratals kilo kaffeböner åt gången har de nya rosterierna rostningsmaskiner med kapacitet för tre eller sju kilo i taget. Det gör att rostmästaren har full kontroll över den känsliga processen och kan anpassa värme och tid med stor precision för att locka fram mesta möjliga smak ur bönorna. För det är inte vilka kaffeböner som helst som rostar. Råkaffet köps i många fall direkt från små plantager där odlingen sker både miljövänligt och människovärdigt. Inte sällan har rosteriägarna besökt plantagerna en eller flera gånger och är väl insatta i olika odlings- och skördemetoder.

Inspirerad av kaffetrenden har **Tobias Göthberg**, restaurangansvarig på VinContoret i Tidaholm, tagit fram fyra värmande kaffedrinkar. Perfekta att avnjuta under kulna höstkvällar.

TEXT **PER-OLOF VON BRÖMSEN**  
FOTO **MIKAEL LJUNGSTRÖM**



Tobias Göthberg serverar värmande kaffedrinkar.

## Coffee Vulcan

4 cl Cock of the North (whiskylikör, Nr 83289 i beställningssortimentet)  
dubbel espresso  
lättvispad grädde  
chokladsticks

Häll likören i en kaffekopp, fyll på med en dubbel espresso och toppa med vispgrädde. Lägg slutligen en chokladpinne eller chokladbit ovanpå grädden.

## Royal Coffee

4 cl Royal Combier likör (Nr 70541-02 i Systemets beställningssortiment)  
1 kaffe  
vispad grädde smaksatt med nypressad apelsinsaft  
riven mörk choklad

Häll likören i ett glas, fyll på med kaffe och toppa med den smaksatta grädden. Dekorera med en apelsinklyfta utan skal och riven choklad.

## Nobelkaffe

4 cl Domaine de la Vectiere VSOP Calvados (Nr 87737 i beställningssortimentet)  
2 tsk flytande honung  
1 kaffe  
lättvispad grädde  
äppelklyfta doppad i kanel

Häll honung i glaset, tillsätt kaffet och rör om tills honungen löst sig. Häll på calvadosen och toppa med grädde. Dekorera med en äppelklyfta doppad i kanel.

## Coffee Guldkant

1 cl Prince Hubert de Polignac Cognac (Nr 70308 i beställningssortimentet)  
3 cl Wilhelm von Brauns punch (Nr 80500-02 i beställningssortimentet)  
1 kaffe  
lättvispad grädde

Häll konjak och punch i ett glas och fyll på med kaffe. Toppa med lättvispad grädde. Lägg några kaffeböner på som dekor.





Cecilia Tessieri och Stefan Eriksson lockar med chokladkryddade revbensspjäll och havskräftor.



## Giandujaribs med örtsmak

4 st små revbensspjäll  
2 msk salt  
2 msk socker  
75 g Gianduja-choklad  
½ dl rostade hasselnötter,  
grovhackade  
1 dl reducerad mörk  
fläskfond  
färska örter t ex persilja,  
dragon och gräslök  
havssalt

Marinera revbensspjäl-  
len med salt och socker,  
plasta och låt stå över nat-  
ten. Ånga dem sedan i två  
timmar i 100 graders ånga,  
kyl ner. Vid servering dela  
i bitar och grilla eller bryn  
i panna med smör. Pensla  
på smält gianduja, hassel-  
nötter, örter, salt och pep-  
par. Värm buljongen och  
ringla över.

**VINTIPS:** Ramiro  
Garnacha 2007, Nr 6260,  
pris 80 kronor.

## Havskräfta med dill och vit choklad

4 st färska havskräftor,  
skalade  
4 små spett till kräftorna  
små kvistar dill  
smör  
50 g vit choklad  
havssalt

Sätt i spetten igenom de  
skalade kräftorna. Riv  
över den vita chokladen.  
Bryn kräftorna i smöret.  
Salta och strö över små  
plockade dillkvistar.

**VINTIPS:** Kloster  
Eberbach Kabinett 2009,  
Nr 5810, pris 99 kronor.

## Gräddfil med choklad

200 g Amedei Chuao (eller  
annan mörk choklad)  
300 g gräddfil

Smält chokladen tills  
den blir 45 grader. Vispa  
i gräddfilen och servera  
innan det svalnar.

**VINTIPS:** Krohn  
Heritage Fine Tawny Port,  
Nr 8026-02, pris 95 kr.

# Chokladtapas med italienska toner

Choklad passar perfekt som krydda i många maträtter. Det vet man sedan länge i kakaoländer som Mexiko och Ecuador, men i Sverige har det hittills inte varit så många som tagit fasta på den spännande kombinationen.

**S**tefan Eriksson, årets kock 2005, använder gärna choklad i sina rätter och allra helst ska den komma från italienska Amedei. Nyligen hälsade Cecilia Tessieri, chokladföretagets grundare och chef, på i hans matstudio i Stockholm. Där presenterade de båda ett antal spännande tapasrätter med choklad.

En av Stefan Erikssons personliga favoritkombinationer är fläskkött och nötter. Ett givet val var då Amedeis Gianduja-choklad som innehåller hasselnötter:

–Ribs från ungrgris blir fantastiskt goda med

giandujatäcke, örter, sälta från kapris och knapriga hasselnötter ovanpå, konstaterar han.

En enkel, ljuvlig och inte så söt dessert är choklad- och gräddfilskräms som serveras tempererad till 35 grader för att chokoladens aromer ska komma fram riktigt fint:

–Jag smälter mörk choklad med 70 procents kakaohalt, blandar i gräddfil och rör tills det är en jämn smet. Med förhållandena 40/60 blir smaken frisk, fyllig och lätt syrlig. Det behövs inga tillbehör, det är ljuvligt som det är, säger Stefan Eriksson.

Amedeis choklad, som tillverkas utanför Pisa i Toscana i nordvästra Italien, innehåller inga tillsatser – inte ens sojalecitin som vanligtvis används som bindningsmedel i choklad.

–Vi har bara naturliga och hälsosamma råvaror i vår choklad. När vi inte kunde hitta icke genmodifierat sojalecitin tog vi bort den helt ur produktionen, säger Cecilia Tessieri.

Amedeis choklad finns att köpa i många svenska chokladbutiker och används också i VinContorets chokladprovningar.

TEXT **REBECCA TÖRMÄ** FOTO **HANS ALM**



# Världens druva

Merlot är en av världens mest odlade druvor. Men ett vin gjort på norditaliensk Merlot är något helt annat än en Merlot från exempelvis Sydafrika. Det italienska är lätt och elegant medan det sydafrikanska är en kompakt fruktbomb.

**M**erlot har sitt ursprung i Bordeaux i sydvästra Frankrike och omnämns för allra första gången i slutet av 1700-talet. Hur druvan har fått sitt namn är höljt i dunkel, men Merlot betyder "liten koltrast" på gammalfranska. Kanske har det att göra med att koltrasten (*turdus merula*) gärna kalasrar på Merlot och att fågelns färg påminner om druvans.

I dag är Merlot den mest odlade druvan i Bordeaux. Den trivs mycket bra i regionens svala lerjordar, speciellt i Saint-Émilion och Pomerol.

– Genom låga skördeuttag får vinmakarna fram mycket smakrika och långli-

vade viner, säger *Lennart Grimsholm*, vinexpert på Granqvist Vinagentur. En av mina favoriter är **Chateau Clinet 2007**, som på försommaren kom som primörvin på Systembolaget (Nr 96770, pris 514 kronor). Det görs till 85 procent på Merlot och nästa år kommer också 2008:an att finnas att köpa på Systembolaget.

## Blandas med Cabernet

Det är sällsynt med viner som bara framställs av Merlot, eftersom de flesta vinhus framställer sina viner av flera druvsorter. Oftas blandas Merlot med Cabernet Sauvignon och Cabernet Franc.

Merlot är också mycket populär i Italien. Där odlas den i nästan alla vinregioner, men framför allt i Friulien i nordost, i Veneto vid Gardasjön samt i Trentino längst i norr. I Friulien finns till och med Strada del Merlot, en populär turistled utmed floden Isonzo. I Toscana och Umbrien har intresset för druvan ökat de senaste decennierna och där produceras nu Merlot-viner av högsta klass.

– Det gäller speciellt Bolgheri i västra Toscana, säger Lennart Grimsholm. Där finns flera vinerier som producerar fantastiskt smakrika Merlot-viner.

Längre österut är Merlot omtyckt sedan länge. Den odlas i stor omfattning i Slovenien och Kroatien, allra mest på

halvön Istrien, där syrahalten kan hållas hög, vilket är viktigt för att få fram viner med smak och karaktär. I Ungern odlas Merlot framför allt i Eger, där den blandas med lokala druvor och exporteras som tjurblod, Egri Bikavér, distriktets världsberömda, kraftiga vin.

Medan Merlot odlas sparsamt i Spanien och Portugal, odlas den gärna i Latinamerika och även i Sydafrika. I flera distrikt, till exempel Stellenbosch, produceras numera rena Merlot-viner, det vill säga viner utan inblandning av andra druvsorter. Ett bra exempel är **Lindhorst Merlot 2005**, som finns i beställningssortimentet (Nr 73759, pris 185 kronor).

Kahurangi Estate på Nya Zeelands sydö (som porträtterades i Vinfo Nr 46), producerar också rena Merlot-viner. I beställningssortimentet finns **Kahurangi Merlot 2006** (Nr 84933, pris 135 kronor).

Merlot passar bäst att dricka till stekta och grillade kött- och fiskrätter, men även till hårdostar som till exempel Västerbotten, Parmigiano Reggiano (parmesan) och Pecorino, samt mustiga sallader och pasta.

– Min favoriträtt till Merlot är vildsvinsstek med rostade rotsaker, säger Lennart Grimsholm.

TEXT **PER-OLOF VON BRÖMSEN**

FOTO **JÖRG LEHMANN/STOCKFOOD**

# Nu finns VinContoret i **Karlstad** och **Falun**

Den 17 september öppnar VinContoret i Karlstad. Det är det gamla arkivet i källarvåningen på Kasernhöjden som under våren och sommaren förvandlats till en 230 kvadratmeter stor lounge med bland annat vinkällare, mötesrum och bibliotek.

VinContoret startar nu också i Falun, där *Elisabeth Aspefalk* och *Conny Tillman* är nyblivna franchisetagare. Därmed finns VinContoret på ett femtontal orter från Örnsköldsvik till Malmö.

– I Karlstad kommer VinContoret, precis som i Tidaholm, Örebro och Örnsköldsvik, att fungera som en Future Relations Lounge, en framtidens relationsmötesplats där mat och dryck står i centrum, förklarar *Jonas Sagner*, verksamhetsansvarig för VinContoret Sverige.

*Malin Hugosson*, som tidigare drivit eget företag inom Spa-branschen, kommer att bli VinContorets ansikte utåt i Karlstad och kommer bland annat att arbeta med företagets utåtriktade kundkontakt gentemot företag i Värmland.

– Nu kommer vi att bli något av Facebook i verkligheten, säger *Jonas Sagner*. VinContorets medlemmar i Örebro, Tidaholm eller Örnsköldsvik kan åka till Karlstad eller vice versa och nätverka, det vill säga träffa andra företagare eller entreprenörer och prata affärer, prova drycker och äta en god middag.

Företagare som vill bli medlemmar och få tillgång till VinContorets lounge kan kontakta *Malin Hugosson* direkt på telefon 054-402 18 88 eller läsa mer på VinContorets webbplats, [vincontoret.se/karlstad](http://vincontoret.se/karlstad).



## KARLSTAD

Malin Hugosson hälsar välkommen till VinContoret på Kasernhöjden i Karlstad.



## FALUN

Elisabeth Aspefalk och Conny Tillman är VinContorets representanter i Falun. Elisabeth är 40 år och gift med Conny. I familjen finns också tre pojkar. Hennes intresse för vin väcktes främst under slutet av 1990-talet när hon studerade i Australien. Men det är först nu i höst som hon förverkligar drömmen att läsa till sommelier. Elisabeth är utbildad socionom och har arbetat inom socialtjänsten och kriminalvården i Värmland. På fritiden gillar hon fjällvandringar och simmar dessutom Vansbrosimningen varje år.

Conny Tillman är 40 år och arbetar sedan elva år på bank. Han har universitetsexamen från Australien och därifrån kommer även det stora intresset för vin. Skidor på längden och tvären, fjäll, fiske, hockey, wakeboard och vindsurfing är aktiviteter som upptar fritiden – givetvis tillsammans med familjen.

Parets intresse för vin, affärer, upplevelser och event kommer tydligt att avspeglas i VinContorets verksamhet i Falun.

## Vi söker lokal i Jönköping

VinContoret söker lokal för vinkällare i Jönköping. Ring 0200-120 320 eller e-posta till [jonkoping@vincontoret.se](mailto:jonkoping@vincontoret.se).

## Juldelikatesser blir välkommen företagsklapp

Nu börjar det bli hög tid för dig som är företagare att planera årets julgåvor till personal, kunder och samarbetspartners. VinContoret är återförsäljare av ost och juldelikatesser från Falbygdens Ost – en alltid uppskattad julgåva.

Kontakta ditt närmaste VinContor för mer information. Våra kontaktuppgifter hittar du på sidan 23.





## Axplock av vad som händer hos VinContoren landet runt

Här är ett axplock av vad som händer hos VinContoren runt om i Sverige. För komplett kalendarium och detaljerad info, se [vincontoret.se](http://vincontoret.se) och välj stad i rullistan uppe till höger på sidan. Våra kontaktpuffgifter hittar du på sidan 23 i tidningen. Observera att föransömlan krävs för samtliga evenemang.

### GÖTEBORG

#### Fem kontinenter på en kväll Torsdag 23 september kl 18.00

Vinvärlden är gigantisk och det finns massor av härliga viner från många vinländer. Den här kvällen besöker vi fem världsdelar genom vinet. Vi tar upp typiska egenskaper hos viner från länder i dessa världsdelar, pratar lite om tillverkningen, druvorna och matkulturen. Helt enkelt en härlig kväll för er som älskar att resa och uppskattar goda viner. Pris: 400 kr/person. Plats: Viktor Rydbergsalen, Göteborgs Konserthus. Anmälan kan göras till [nina.forslund@vincontoret.se](mailto:nina.forslund@vincontoret.se) eller 0733-12 63 25. Begränsat antal platser.

### ÖREBRO

#### Raclette och vitt vin

#### Torsdag 23 september kl 19.00

Raclette är en ost och ett sätt att tillaga ost. Racletteost är en delikatess som smälts och äts tillsammans med potatis, skinka, små gurkor och syltlök. Traditionen kommer från schweiziska alperna och rätten tillagades förr alltid över öppen eld, avnjöts med lufttorkad skinka och husets vin. Välkomna att smaka på Raclette med fyra vita viner, som seden bjuder. Pris för Raclettemåltid och viner: 500 kr/person. Plats: VinContoret Örebro, Fabriksgatan 54 D.

#### Gotlandsresa med tryffeljakt och glasblåsning Helgen 12–14 november

Smakriket Gotland bjuder in till nya mat- och dryckesupplevelser. Följ med på tryffelsafari vid Ljugarn, glasblåsarshow, vinprovning, besök hos saffrans- och vinodlare i Hablingbo. Njut av god mat, goda drycker och bekvämt boende i pittoreska Visby. En härlig höstresa med buss och båt. Pris 5.200 kr/person. Inkluderar buss- och båtresa, hotellboende, frukost och middagar, vinprovningar, tryffeljakt och glasblåsning. För mer information, kontakta VinContoret Örebro.

### ÖRNSKÖLDVIK

#### Mat och vin i kombination Fredag 15 oktober kl 19.00

Välkommen till en intressant föreläsning om mat och vin i kombination med vinkännaren Michael Jamais. Provningen tar 2–2,5 timma. Pris 695 kr/person, inklusive vin. Plats: Hotellgatan 4 i Örnsköldsvik.



Whiskyprovning bara för tjejer blir det hos VinContoret Linköping i november.

### LINKÖPING

#### Whiskyprovning

#### Lördag 2 oktober kl 15.00

Vi öppnar åter dörrarna för ett besök i whiskyns oändliga värld. I brasans sken fördjupar vi oss i nya dofter och smaker. Efter provningen serverar HargOdlarna sin buffé med lokalt och regionalt producerade råvaror. Utförligare information kommer på hemsidan framöver. För förfrågningar och anmälan, kontakta HargOdlarna telefon 0494-124 88 eller 070-82 44 553.

#### Tjejwhisky

#### Lördag 13 november kl 15.00

Vi upprepar fjolårets succé. I november är det dags för alla kvinnor att våga förlora sig i whiskyns värld. Whiskynörd eller nybörjare, nyfiken eller skeptisk – det här är en provning för alla. Utmana dina smaklökar, upptäck, njut eller förvånas. Exklusivt för oss tjejer. Män gör sig dock icke besvär, men är hjärtligt välkomna till våra ordinarie provningar. För förfrågningar och anmälan, kontakta HargOdlarna, telefon 0494-124 88 eller 070-82 44 553. Detaljerad information kommer att finnas på hemsidan framöver.

#### Julens röda

#### Lördag 4 december kl 16.00

Tillsammans med HargOdlarna i Kisa arrangerar vi årets provning av några av julens röda favoriter. Utförligare information kommer på hemsidan framöver.

### UPPSALA

#### Italiens röda viner

#### Fredag 29 oktober kl 18.00

Hotel Villa Anna bjuder in till vinprovning för nybörjare (del 2). Efter provningen serveras läcker kall buffé. Pris: Vinprovning 475 kr/person, buffé 275:-/person. Plats: Villa Anna, Odinslund 3. Anmälan senast den 22 oktober via e-post till [info@villaanna.se](mailto:info@villaanna.se) eller på telefon 018-580 20 00.



## Lär allt om vin på VinContorets vinskola i Lund

Nu har du som bor i och omkring Malmö och Lund chansen att lära dig mer om vin. Det är sommeliere *Margareta Sigurdhsson* på VinContoret Malmö och *Jonny Lindgren* på Carlssons Trädgård i Lund som i höst startar en spännande och lärorik vinskola.

Vinskolan består av tio vinprovningar med start onsdagen den 13 oktober och avslutning den 18 maj 2011.

Provningarna ger dig sammantaget en riktigt bra grundkunskap om viner men är helt fristående från varandra. Du kan gå på alla men du kan också välja att gå på dem som intresserar dig mest och hoppa in när du vill utan att känna att du har "halkat efter". Margareta Sigurdhsson, som är provningsledare för vinskolan har sommelierutbildning och stor erfarenhet av att leda provningar på ett kunnigt men opretentiöst sätt. Inga frågor är för dumma, vi lovar!

För varje provningstillfälle har Johnny Lindgren, som är kock och driver Carlssons Trädgård i Lund, komponerat en varmrätt som går väl ihop med ett eller flera viner i provningen. Tanken är att du ska kunna uppleva vinet tillsammans med maten direkt efter provningen. Då upplever du vinet i sitt rätta sammanhang och kan koppla teorin till praktiken på ett tydligt sätt.

Och, sist men inte minst, priset, runt 500 kronor för provning, varmrätt och ett glas vin, passar alla plånböcker. Välkommen till din egen vinskola i Carlssons trädgård!

### HÄR FÅR DU VETA MER

För detaljerat program, se [vincontoret.se/malmo](http://vincontoret.se/malmo). Margareta Sigurdhsson på VinContoret Malmö tar emot anmälan på telefon 0705-28 10 39 eller via e-post till adress: [margareta.sigurdhsson@vincontoret.se](mailto:margareta.sigurdhsson@vincontoret.se).

## På gång Höst & Vinter

**För anmälan och mer information, ring 0502-25 00 00 eller mejla till [tidaholm@vincontoret.se](mailto:tidaholm@vincontoret.se). Vårt kalendarium uppdateras löpande, se [vincontoret.se/tidaholm](http://vincontoret.se/tidaholm). Vi reserverar oss för eventuella ändringar. Avbokning som görs senare än 4 vardagar innan evenemang debiteras fullt pris. Eventuell specialkost (vegetarisk, glutenfri eller liknande) ska meddelas vid bokning.**

### Argentinsk afton

Lördag 18 september (start kl 17)

Spanska och portugisiska erövrare startade redan på 1500-talet vinodling i Sydamerika. Mot slutet av 1700-talet flyttade många italienare, fransmän och spanjorer hit och tog med sig både vinstocker och kunskap om vinodling. Detta blev startskottet för den mångfacetterade vinindustri som är kännetecknande för Argentina i dag. Provnings av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin till maten och kaffe. **Pris 895 kr per person.**

### Whiskyprovarkväll

Fredag 24 september (kl 17-24)

Nu öppnar vi åter en stor del av vår whiskybar för en provningsomgång! Du köper en biljett för 150 kr eller 350 kr. I biljettpriset 150 kr får du 10 whiskykuponger som är värda 15 kr styck och dessa använder du till att prova de whisky-sorter du själv önskar. I priset 350 kr får du 10 whiskykuponger och 1 matkupong till kvällens Carverybuffé. Buffén står framdukad klockan 18-22, dryck till maten köper du separat. Matsittning klockan 18 och 20, du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Provningsstationerna är öppna klockan 17-22. Självklart kan du också köpa till fler kuponger om du vill prova fler whiskies. OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan idag! **Pris 150 kr eller 350 kr per person.**

### Gourmetkväll: Rysk afton

Lördag 25 september (start kl 19)

Ryska köket i en härlig Diné vinicole! Ni får prova två olika drycker från den rysktalande delen av vår värld till varje rätt och får påfyllning av den dryck som just du tyckte passade bäst till maten. Provnings av sex drycker inklusive påfyllning till trerätters middag och kaffe. En provning utöver det vanliga! **Pris 1.195 kr per person.**

### Svensk afton

Lördag 2 oktober (start kl 17)

Går det att kombinera svensk husmanskost och vin? Detta är kvällens tema och självklart går det utmärkt! Vi provar viner som passar bra till våra goda svenska maträtter och tipsar om hur man ska tänka när man kombinerar lite mer udda smaker. Provnings av fyra viner med smakbitar och efter detta avnjuter vi en svensk buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 995 kr per person.**

### Tema: Skördefest

Lördag 9 oktober (start kl 17)

Höst betyder skördetid och VinContoret passar därför på att bjuda in till en kväll i matens och vinets tecken! Kvällen inleds med provning av fyra höstglödande viner och avslutas med en läcker höstbuffé som får dig att önska att det var höst – året om! Bjud med nära och kära eller varför inte kompisgänget och njut av höstens skafferi – en perfekt avrundning på en skön sommar. Provnings av fyra viner, buffé inkl. ett glas vin och kaffe. **Pris 895 kr per person.**

### Sopranos Night!

Lördag 16 oktober (start kl 17)

Ordet maffia får människor att associera särskilt till Sicilien och ökända Cosa Nostra samt till dess historia och utbredning i USA. God mat och goda viner är en viktig ingrediens i maffiafamiljers vardag. För alla er som missade VinContorets Sopranos Night i vintaras kör vi nu denna kväll i repris och bjuder in till en afton med maffiatouch! Provnings av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. Dessutom: Pris till dig som har snyggaste hatten! **Pris 895 kr per person.**

### Gourmetkväll: Skog & sjö

Lördag 23 oktober (start kl 17)

Hösten är här och naturen lockar med många delikatesser. VinContoret bjuder in till en gourmetkväll baserad på skogens och sjöns skafferi – allt noggrant komponerat med vår unika dryckeslista. Provnings av fyra viner, trerätters middag inklusive tre glas vin till maten och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

### Vernissage: Anna Christoffersson

Fredag 29 oktober (start kl 17), fri entré

Kombinera konst med Art After Work på VinContoret! Något lätt att äta och gott att dricka finns att köpa under vernissagen. Läs mer om konstnären på sidan till höger.

### Whiskyprovning

Lördag 30 oktober (start kl 17)

Vi provar fem olika sorters noga utvalda kvalitetswhiskies från olika regioner i Skottland. Efter provningen njuter vi av en härlig buffé och ett glas gott vin eller öl i glada vänners sällskap. Provnings av fem whiskies, buffé inklusive ett glas vin eller en öl och kaffe. **Pris 995 kr per person.**



Prova sju sorters kvalitetschoklad och fyra viner på VinContoret i Tidaholm lördagen den 30 oktober.

### Vin- och chokladprovning

Lördag 30 oktober (start kl 17)

Eftersom vi har förstått att många har med sig chaufförer just på whiskyprovningarna så erbjuder vi samtidigt som whiskyprovningen en vin- och chokladprovning där man kan välja om man vill prova både vin och choklad eller enbart choklad! Kanske kan detta vara något för partnern som inte är så förtjust i whisky? Provnings av fyra viner och sju sorters kvalitetschoklad, buffé inklusive ett glas vin eller öl alternativt alkoholfritt alternativ och kaffe. **Pris vin och choklad 825 kr per person. Pris enbart choklad 649 kr per person.**

### Vinprovarkväll på VinContoret

Fredag 5 november (kl 17-24)

Denna kväll finns det återigen möjlighet att prova en mängd goda viner på VinContoret. Vi dukar upp ett stort antal godbitar från hela världen! Du köper en biljett för 125 kr eller 395 kr. I biljettpriset 125 kr får du 5 vinkuponger som du använder till att prova de viner du själv önskar. I priset 395 kr får du 5 vinkuponger, 1 matkupong till kvällens lättare buffé och 1 vinkupong som gäller för ett glas vin till maten, du väljer själv ditt matvin bland provningsvinerna. Buffén står framdukad kl 18-22, matsittning kl 18 och 20, du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Provningsstationerna är öppna kl 17-22. Självklart kan du också köpa till fler kuponger om du vill prova fler viner. OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan idag! **Pris 125 kr eller 395 kr per person.**

## Gourmetkväll: Savannens dofter

Lördag 13 november (start kl 17)

Vi besöker regnbågens land! Sydafrikas vinindustri startade den 2 februari 1659. Anledningen till att detta kan sägas med exakthet är att *Jan van Riebeeck* i sin dagbok noterade den första pressningen av druvor från området runt Kapstaden och detta betraktas allmänt som starten för vinproduktionen i Sydafrika. Provning av fyra viner, trerätters middag inklusive tre glas vin och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

## Tema: Under olivträdens skugga...

Lördag 20 november (start kl 17)

I denna poetiska beskrivning gömmer sig en afton med temat Italien! Från Italiens olika delar bjuder vi in till en provning Italien runt samt en ljuvlig buffé fylld av godbitar från "stövelns" härliga skafferier. Provning av fyra viner, buffé inklusive ett glas vin och kaffe. **Pris 895 kr per person.**

## Årets Julklapp!

Lördag 29 januari

Mer information om vad som blir årets julklappsevenemang kommer att finnas på [vincontoret.se/tidaholm](http://vincontoret.se/tidaholm) i slutet av oktober.

## Candlelight dinner:

### En kväll i kärlekens tecken!

Lördag 12 februari (start kl 17)

Vi firar Alla hjärtans dag! Bjud din älskade på en härlig kväll! Vi provar vin och choklad samt njuter av en härlig middag med passande viner. Provning av fyra viner tillsammans med choklad, trerätters middag inkl. tre glas vin till maten och kaffe. **Pris 1.195 kr per person.**

## Vinprovarkväll på VinContoret

Fredag 25 februari (kl 17–24)

Denna kväll finns det återigen möjlighet att prova goda viner på VinContoret. Vi dukar upp ett stort antal godbitar från hela världen! Du köper en biljett för 125 kr eller 395 kr. I biljett priset 125 kr får du 5 vinkuponger som du använder till att prova de viner du själv önskar. I priset 395 kr får du 5 vinkuponger, 1 matkupong till kvällens lättare buffé och 1 vinkupong som gäller för ett glas vin till maten, du väljer själv ditt matvin bland provningsvinerna. Buffén står framdukad kl 18–22, matsittning kl 18 och 20, du väljer själv vilken sittning du vill ha när du bokar. Provningsstationerna är öppna kl 17–22. Självklart kan du också köpa till fler kuponger om du vill prova fler viner. OBS! Begränsat antal deltagare – boka redan idag! **Pris 125 kr eller 395 kr per person.**

## Boka in övernattnings på Stadshotellet

Du som deltar i VinContorets aktiviteter kan med fördel övernattna på det anrika Stadshotellet i Tidaholm. Kontakta oss för information och bokning.



Ett prov på Anna Christofferssons detaljrika bildvärld (beskuren i ovkant).

# Konstnär i höst: **Anna Christoffersson**

Sommaren går över i höst och utflykterna kan förläggas inomhus. Vad passar då bättre än att träda in i *Anna Christofferssons* detaljrika bildvärld befolkad av människor och djur i stundtals drömliga omgivelser. Med bland annat kameran söker hon bilder som klipps ut och kanske är det just det fotot, den färgen eller den idén som triggar igång inspirationen. Lager på lager av bilder, måleri och teckning formas med hennes säkra känsla för färg och komposition. Just känslor, tankar och stämningar är viktigt i Annas konst. Hon skriver även egna texter och tycker om kombinationen av text och form i bilden. En inramad miniatyrbild och en liten pingvin dyker upp ibland. Humor blandas

med allvar. Bilderna tar tid. De får mogna fram tills de börjar leva sina egna liv.

Mycket händer för Anna Christoffersson i höst. Förutom utställningen på VinContoret är hon som medlem i föreningen Konstliv Sjuhärad utställare på deras konstrunda i oktober. Hon hinner även med en höstsalong på Borås Museum. Hon har under året också medverkat på VinContorets Vårsalong, Flamländska galleriet och en samlingsutställning på Ulricehamns Museum.

**Välkommen på Art After Work fredag 29 oktober klockan 17–20.**

Något lättare att äta och gott att dricka finns att köpa under vernissagen. Utställningen pågår året ut.



## Snart dags igen för **Jul på VinContoret**

Nu börjar det bli dags att planera för julen. Det blir traditionsenligt **Jul på VinContoret** i Tidaholm från och med fredag 26 november till och med lördag 18 december. Utförlig information med kompletta menyer kommer att finnas på vår hemsida i början av oktober, [www.vincontoret.se/tidaholm](http://www.vincontoret.se/tidaholm).

## Här är nästa års program



Resenärer beundrar utsikten över Florens (t v). Andrew Shand tar emot på Speyside. Picnic i det gröna i Champagne (t h).

Följ med VinContoret på intressanta och lärorika resor där du får besöka framstående producenter av vin, whisky och delikatesser. Resorna kräver inga förkunskaper, men ett stort intresse för mat och dryck. Här presenterar vi 2011 års resor i korthet. Detaljerat program på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se).

VinContoret tillämpar naturligtvis Konsumentverkets allmänna villkor för paketresor.

**VinContoret  
arrangerar även  
resor för företag  
och organisationer.  
Kontakta oss för mer  
information, telefon  
0200-120 320.**

### Katalonien – en resa för kropp och själ **11–15 maj**

Katalonien med Barcelona är vårt resmål i Spanien till våren. Vi besöker producenter i Penedés, Priorat och Montsant. Under ledning av *My Nilsson* som bor i södra Frankrike, men som vistats mycket på vårt resmål, öppnas dörrarna för våra vin- och gourmetbesök. Självfallet hinner vi med en dag inne i Barcelona med alla dess unika sevärdheter. Lunch med Cava och typiska tapas är en lisa för både kropp och själ. Hos producenten Castel d'Age får vi se hur en Cava blir till. Det mousserande vinet som huvudsakligen produceras i Katalonien.

Vi flyger från Göteborg/Stockholm till Barcelona och bor utanför Barcelona på högklassigt hotell.

Antal platser är begränsat till 32. Fullständigt program och bokningsanvisningar finns på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se).

### Whiskyresa till vackra Skottland **1–5 juni**

Följ med på en resa till noga utvalda destillerier i Skottland. Njut av dryckerna och den genuina atmosfären, det otroligt vackra landskapet och den klingande skotska dialekten. Vi flyger från Stockholm/Göteborg till Glasgow/Edinburgh. I de natursköna omgivningarna till Kingussie ligger Speyside Distillery som vi får ingående kännedom om genom dess whiskymakare *Andrew Shand*. De följande dagarna besöker vi Edradour (ett av Skottlands minsta destillerier), flera andra destillerier samt tunnbinderiet The Cooparage.

Det blir också tid för andra sevärdheter och ett flertal goda luncher och middagar. Vi besöker Edinburgh och dess Whisky Heritage Center.

Antal platser är begränsat till 32. Fullständigt program och bokningsanvisningar finns på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se).

### Champagne – mer än bara dryck **7–11 september**

När vinskörden står för dörren nästa höst besöker vi regionen Champagne under ledning av *My Nilsson*. Hon är sedan många år bosatt i Frankrike med stor kännedom om fransk mat och vin. Vi flyger från Göteborg/Stockholm till Paris där buss tar oss till vårt bekväma hotell i närheten av Reims, Champagnes centralort. Det blir besök på såväl stora som riktigt små champagnehus. Agrapart i Avize, Vesselle i Bouzy och Ellnér i Epernay är några av dem. Att champagne är en dryck som kan njutas till många slags rätter, upptäcker vi bland annat på en diner vinicole i Epernay. Och vad sägs om en champagne-picnic med magnifik utsikt över de vidsträckt vinodlingarna i Montagne de Reims.

Antal platser är begränsat till 32. Fullständigt program och bokningsanvisningar finns på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se).

### Delikata Toscana

#### **21–25 september**

Följ med till Toscana i höstskrud! Reseledare är *Piero Hamrin* (son till fotbollsliganden Kurre). Det blir besök på vingårdar samt olivolje- och gourmetproducenter i regionen. Stadsvandring i Florens, besök hos unika producenter av vin och charkuterier. Diner Vinicole som du sent kommer att glömma. Du får möjlighet att prova såväl utsökta Chiantiviner som andra toscanska vinskatteer. Vi besöker bland annat vingården som producerar Hamrins eget vin och den jovialiska ägarfamiljen Cappelli. I enoteket i Greve-in-Chianti kan du botanisera bland Toscanas allra främsta viner.

Vi flyger från Stockholm/Göteborg till Bologna/Florens och bor på högklassigt hotell i hjärtat av Toscana.

Antal platser är begränsat till 32. Fullständigt program och bokningsanvisningar finns på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se).



# Wästergöthlands Handelshus AB

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm. Telefon 0502-148 88. E-post: info@wghh.se

## GRANQVIST VINAGENTUR



— GRUNDAT 1983 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm  
Telefon 0502-148 88, fax 0502-158 88

[www.granqvist-vin.se](http://www.granqvist-vin.se) info@granqvist-vin.se

Granqvist Vinagentur importerar och säljer kvalitetsviner och spritdrycker från hela världen.

Försäljning sker till kunder på svenska och norska marknaden samt Duty-Free.

Försäljning till privatkonsument sker i Sverige via Systembolaget och i Norge via Vinmonopolet. Försäljning till restaurang och grossist sker via Systembolaget eller Granqvist Vinagentur direkt. I Norge sker försäljning via Vectura. Granqvist Vinagentur tillhandahåller även detaljerad produktinformation samt dryckesförslag till menyer. Företaget samarbetar med Grimsholmens Vin HB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



## CONTORET

— GRUNDAT 2006 —

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 30 Tidaholm  
Telefon 0200-120 320, fax 0502-158 88

[www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se) sverige@vincontoret.se

VinContoret drivs av entreprenörer runt om i Sverige som är inriktade på att använda drycken som en kommunikator. Drycken spelar en central roll i vårt arbete, såväl i våra kundaktiviteter, resor, provningar som i våra lounges/vinkällare. Vi erbjuder lustfyllda provningar av bland annat drycker, cigarrer, choklad, ost och delikatesser. VinContoret anordnar gourmetresor till Europa och skräddarsydda resor för företag och organisationer.

Företaget samarbetar med Handelshuset Sagner & Co AB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



**Lennart Granqvist**  
Verkställande  
direktör



**Jan Crafoord**  
Produktbedömning



**Dan-Axel Flach**  
Inköpare



**Johan Granqvist**  
Marknadschef



**Charlotta Granqvist**  
Kultur



**Camilla Sagner**  
Konferens- & restaurangchef  
Tidaholm



**Jonas Sagner**  
Konceptutveckling  
och event



**Lena Granqvist**  
Design och  
produktbedömning



**Lennart Grimsholm**  
Duty Free, Norge och  
produktbedömning



**Leine Gävertsson**  
Ekonomichef



**Ing-Marie M Persson**  
Ekonomi samt  
grossist- och  
restaurangkontakter



**Lise-Lotte Larsson**  
Support VinContoret  
Sverige samt Mässor



**Tobias Göthberg**  
Restaurangansvarig  
Tidaholm



**Eje Gustafsson**  
Vaktmästare

## Här finns VinContoret

Allt om utbudet på de olika orterna landet runt hittar du på [www.vincontoret.se](http://www.vincontoret.se)



**BORÅS**  
[vincontoret.se/boras](http://vincontoret.se/boras)  
Tel 0200-120 320



**FALKENBERG**  
Lena Mikaelsson  
Tel 073-512 69 02



**FALUN**  
Elisabeth Aspfolk  
Tel 0738-35 92 12



**GÖTEBORG**  
Nina Forslund  
Tel 0733-12 63 25



**HALMSTAD**  
Donald Ribbentjärn  
Tel 070-292 42 25



**JÖNKÖPING**  
[vincontoret.se/jonkoping](http://vincontoret.se/jonkoping)  
Tel 0200-120 320



**KALMAR**  
[vincontoret.se/kalmar](http://vincontoret.se/kalmar)  
Tel 0200-120 320



**KARLSTAD**  
Malin Hugosson  
Tel 054-402 18 88



**LINKÖPING**  
Katarina Svartz-Saint Cyr  
Tel 070-680 08 36



**MALMÖ**  
Gert-Ove Sigurdhsson  
Tel 0733-16 96 70



**STOCKHOLM**  
Johnny Danielsson  
Tel 0708-77 42 30



**STOCKHOLM**  
Cecilia Nilsson  
Tel 08-659 95 23



**TIDAHOLM**  
Camilla Sagner  
Tel 0502-25 00 00



**UPPSALA**  
Tommy Lennartsson  
Tel 070-338 22 05



**VÄXJÖ**  
Annica Hägg-Johansson  
Tel 0705-89 79 71



**ÖRNSKÖLDSVIK**  
Mats Jonsson  
Tel 0660-21 15 60



**ÖREBRO**  
Bengt Knutsson  
Tel 019-23 21 45



# Solsken i flaska!

Så här på hösten kan vi behöva tillskott av sol i alla möjliga former – även flasktappad. För vad är en bättre beskrivning av de ljuvligt söta vita vinerna från Tokaj i Ungern!

Prova **Château Derezsla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2005** (Nr 2901-02, pris 159 kronor på Systembolaget). Det bjuder på den tokajtypiska doften av torkade aprikoser, honung, hjortron, saffran och svamp och en intensivt söt, elegant och frisk smak med toner av aprikoser, torkade fikon, honung, saffran och svamp. Plus lite solsken!

Vinerna i Tokaj framställs av botrytisangripna, det vill säga svampangripna, druvor som ser allt annat än aptitliga ut. Men efter ytterst noggrann pressning, vinifiering och lagring i ståltankar och på ekfat blir resultatet ett vin som fascinerat människor sedan århundraden tillbaka.

Ett glas tokaj passar perfekt som sällskapsdryck, till ostbricka och glass.



## FM Riesling – alla tiders fynd

**FM Riesling** från Winzerverein Deidesheim i Pfalz i Tyskland är alla tiders fyndvin. Förmodligen är det inget vin från Granqvist Vinagentur som under så många år fått så fina vitsord.

Vinet fick nyligen 5 solar i TV4 och *Bengt Frithiofsson* utnämnde det också till bästa vita boxvinet på Systemet. Det fick även topplacering när sommarens boxviner testades av flera landsortstidningar. Här är ett citat:

”Ett av få riktigt välgjorda och rekommendabla halvtorra viner i box. Exponerar en god, generös frukt som balanseras fint av en frisk syra. Gott som sällskapsvin, men fungerar även bra till mat med söta och starka inslag, exempelvis asiatiskt kryddade rätter”.

FM Riesling finns i både box och flaska på Systembolaget. Boxen kostar endast 219 kronor (Nr 5844-08) och flaskan 70 kronor (Nr 5844-01).

## Chardonnaygrappa

**Grappa di Chardonnay** finns i de flesta Systembutiker. Producent är Ca' de Monte i Italien som uteslutande använder pressrester av Chardonnaydruvor vid framställningen. Kryddigt druvig smak med ton av halm, russin, aprikoskärnor och torkade nötter. En perfekt apéritif. Nr 371, pris 369 kr.

**Grattis Karin Hultbrand!** Du vann korkskruven vid tävlingen på VinContorets gårdsfest. Rätt svar var den 21 februari.



## Lennart Granqvist: Sprakande höst!

Efter en härlig sommar med mat och vin stundar en sprakande höst. Svampskogen lockar med sitt välsmakande skafferio och snart är vi även inne i jaktssäsongen med tillhörande anrättningar. I skrivande stund är det dock något annat som strax ska inmundigas – svenska, egenfångade kräftor. Kokade enligt farfars gamla recept med mycket dill, grovt salt, några sockerbitar och ett par mörka öl i lagen. Först måste de komma i ”döavatten” så att de blir rena och sedan ”en näve salt till varje tjog och glöm inte att byta dillen när de skall svalna av i källaren.”

Vi lever ju med gamla invanda vanor och traditioner. Öl och kanske ”bränn-vin” serverades. Men varför inte byta ut detta vin mot druvans ädla saft. Prova ett torrt, vitt vin med lite restsötma kvar. Det som i Tyskland kallas halbtrocken eller feinherb. Vilken kombination! Och varför inte starta måltiden med en liten smarrig kantarellsmörgås.

Ni vet väl att ni kan komma till oss på VinContoret i Tidaholm för trevliga kräftfiske med tillhörande kräftska!

När kvällarna nu blir mörkare men fortfarande kanske ljumma och inbjudande, stundar så den fantastiska tiden med ”vilda” rätter i kombination med fruktiga, mogna och välsmakande röda viner. Välj ur sortimentet enligt egen smak och tycke. Upptäck beställningssortimentet! Här har vi en rad pärlor som finns tillgängliga för alla. Du vet väl att du kan beställa direkt till din butik via Systembolaget.se och någon dag senare kan du hämta ut varorna. Ett helt nytt sortiment har öppnat sig. Använd dig av detta. Här finns godbitarna uppräddade. Ta en titt i vår sortimentslista i mitten av Vinfo!

**LENNART GRANQVIST**

VD, Wästergötlands Handelshus AB